

for 未来のおとな

第19回

サイエンスカフェ @ 唐津

2024年12月21日(土) 13:30~16:00

『発酵って何だろう? ~発酵食品と科学~』

発酵食品はどのようにして造られるのか? 「微生物が関わっているけど、それ以上はわからない。」という人が多いのでは? 発酵食品の製造工程は科学とのつながりが深く、工程一つ一つに意味があります。宮島醤油の看板商品である醤油を題材にして基本的な発酵科学について学びましょう。

発酵科学の基本が分かれば様々な発酵食品の製造工程もスムーズに理解できるようになります。普段何気なく使っている醤油、味噌、酢...そして世界には人によって、文化によって受け入れられない一癖ある発酵食品もあります。

発酵とは何か? 考えてみよう。

〈講師〉

久保田 大樹 主任

宮島醤油(株) 基礎研究室

唐津に来てから醤油の発酵に6年携わり、底なしの発酵学に魅了されました。現在は基礎研究室にて、より良い品質の醤油の可能性を探っています。

当日は美味しいみたらし団子を準備して
みんなの参加を待ってるよ!



場所: 宮島醤油(株)本社ホール(唐津市船宮町 2318 番地)

対象: 中高生 定員: 20名 参加無料

【主催】 edu ラボ

お問い合わせ: 0955-72-0508

✉ 2016edulab@gmail.com 担当: 百武

【協力】 宮島醤油(株)、九州大学社会連携推進室科学コミュニケーション推進グループ

【後援】 edu ラボ有志者の会、唐津市教育委員会、玄海町教育委員会

こちらのフォームより
お申込みください。



<https://forms.gle/Mwsw4SRZvBBUF18u7>